



PROTOCOLLO DI ADESIONE ” SAPORI DELLE MARCHE RURALI”

1) SCOPI E OBIETTIVI

Il Protocollo di Adesione degli operatori al progetto “Sapori delle Marche Rurali” illustra la vision ed i requisiti necessari per lo sviluppo del prodotto e le regole per aderire.

L’oggetto del Protocollo è la creazione di una proposta di eccellenza e la messa in rete di attività ed operatori presenti nell’area dei sei GAL marchigiani, al fine di aggregare l’offerta turistica delle aree rurali delle Marche per posizionare questo territorio e gli operatori sul mercato turistico.

Il prodotto turistico che si vuol costruire con l’adesione degli operatori mira a distinguersi per la propria specificità, tenendo ben presenti le esigenze del turista valorizzando il territorio. Il Protocollo intende inoltre creare una visione condivisa tra gli operatori, promuovendo una cultura di collaborazione e innovazione, così che ogni attività aderente sarà parte attiva di una rete.

Grazie a questa iniziativa, le Marche Rurali si propongono come una destinazione capace di unire tradizioni e innovazione, mettendo in risalto le eccellenze agroalimentari locali e offrendo ai viaggiatori – turisti un’esperienza autentica, immersiva e memorabile.

Il presente Protocollo si pone gli obiettivi di:

- promuovere un modello di sviluppo turistico capace di valorizzare le eccellenze locali, rispettare l’ambiente e le comunità e creare esperienze autentiche;
- sostenere la qualità e l’artigianalità delle imprese, raccontando storie di territori attraverso itinerari tematici che coniugano tradizione e innovazione;
- incentivare un turismo sostenibile che favorisca la destagionalizzazione, contribuendo a rendere le Marche una destinazione per tutto l’anno.

2) VALORI FONDANTI

I Valori fondanti sono:

- **Qualità e Artigianalità** - La qualità dei prodotti enogastronomici delle Marche è il risultato di un impegno instancabile e di un sapere artigianale custodito con orgoglio. Vini prestigiosi e rinomati come il Verdicchio di Jesi, eccellenze come il Tartufo di Acqualagna e specialità tradizionali come il Ciauscolo IGP oppure i Maccheroncini di Campofilone IGP sono espressione di pratiche produttive rispettose del ciclo naturale e dell’ambiente.
- **Armonia con la Natura e Biodiversità** - Il rispetto per la biodiversità è un valore centrale: dalle coltivazioni di specie autoctone alla tutela degli ecotipi locali, ogni pratica agricola nelle Marche riflette un equilibrio armonioso tra uomo e ambiente. Le produzioni biologiche e sostenibili testimoniano una scelta di vita radicata nelle tradizioni più autentiche.
- **Sapienza e Cultura Gastronomica** - L’enogastronomia marchigiana è una narrazione vivente che attraversa i secoli, dalle radici romane fino ai giorni nostri. Le tecniche produttive tramandate, arricchite dall’innovazione, rendono ogni esperienza gastronomica un viaggio nella storia e nella cultura locale.

3) SOGGETTI PROMOTORI

I soggetti promotori di “Sapori delle Marche Rurali” sono i sei **GAL delle Marche** che sostengono un progetto di cooperazione tra gli stessi volto a:

- definire la strategia e il piano prodotto;
- aggregare l'offerta turistica attorno a percorsi tematici ed esperienze turistiche;
- promuovere il prodotto turistico enogastronomico e correlati attraverso molteplici canali di comunicazione e distribuzione;
- dotare gli operatori pubblici e privati del territorio di strumenti per aggregare l'offerta della destinazione turistica.

4) SOGGETTI AMMISSIBILI

La tipologia di operatori cui il progetto “Sapori delle Marche Rurali” è la seguente:

- Le aziende vitivinicole singole o associate e cantine
- Le aziende agricole
- Le aziende olivicole e frantoi
- I produttori specializzati in produzioni tipiche o tradizionali:
- Le enoteche pubbliche e private
- I ristoranti, le trattorie e le osterie
- Le aziende agrituristiche
- Le imprese artigiane
- I Tour Operator e le imprese turistiche dei servizi
- Le associazioni e i consorzi di tutela dei prodotti agroalimentari del territorio interessato (chiedere conferma ai GAL)
- Le imprese ricettive, gli alberghi e le attività extra alberghiere, compresi i bed & breakfast
- Istituzioni ed Associazioni culturali con scopi sociali attinenti a quelli dei percorsi dei “Sapori delle Marche Rurali”
- Enti Parco, Unioni Montane
- Guide, accompagnatori turistici e loro associazioni (iscritti agli albi regionali)

Possono prendere parte al Protocollo di Adesione dei “Sapori delle Marche Rurali” i soggetti ubicati all'interno della Regione Marche, nei territori dei sei Gal aderenti:

- Gal Montefeltro Leader (capofila del progetto)
- Gal Flaminia Cesano
- GAL Colli Esini San Vicino
- Gal Sibilla
- Gal Fermano
- Gal Piceno

5) MODALITA' DI ADESIONE

Per aderire al progetto “Sapori delle Marche Rurali”, occorre sottoscrivere il presente “Protocollo di Adesione” e compilare la scheda di adesione.

Chiunque, purché rientrante nelle categorie di soggetti economici al **paragrafo 4**, può fare domanda di adesione.

Con la sottoscrizione del presente “Protocollo di Adesione” e la compilazione della correlata scheda l'operatore dichiara la volontà di associarsi al progetto “Sapori delle Marche Rurali” accettando le regole del presente Protocollo e assumendo, insieme ai diritti e vantaggi, gli impegni e le disposizioni previste per garantire qualità ed affidabilità del progetto nel suo insieme.

6) REQUISITI FONDAMENTALI

I requisiti obbligatori, comuni a tutte le tipologie di operatori, da possedere al momento dell'adesione e della sottoscrizione del protocollo sono i seguenti:

REQUISITI OBBLIGATORI (comuni a tutte le categorie)
Possesso di tutte le autorizzazioni necessarie e di ogni requisito previsto dalla normativa vigente per l'esercizio dell'attività
Garantire l'apertura annuale o stagionale secondo i periodi dichiarati e per le aziende produttrici e che forniscono esperienze di un minimo di tre giorni settimanali, all'interno dei quali possono essere compresi la domenica, i giorni prefestivi e festivi
Presentazione della propria offerta (struttura, servizi, esperienza, menù, prodotto) oltre che in italiano almeno in lingua inglese
Materiale promozionale della propria attività e del territorio ove disponibili
Disponibilità a fornire materiale promozionale e informativo del progetto Saperi delle Marche Rurali
Sito e/o una pagina social attiva per la promozione della propria attività, impegno a evidenziare il progetto, anche tramite adesione ai canali web/social del progetto, pubblicazione/condivisione di post, logo, e gli itinerari dei Saperi delle Marche Rurali
Garantire l'apertura al pubblico con orari precisi e ben segnalati, o in alternativa su appuntamento e fornire informazioni chiare su possibilità o strumenti di prenotazione delle visite.
Ambienti e/o attrezzature idonei per l'attività
Personale competente e formato sulle produzioni enogastronomiche locali e sulle caratteristiche turistiche del territorio
Wi-Fi gratuito per tutta la durata dell'esperienza, compatibilmente con il livello di connettività disponibile nell'area
Impegno alla rete tra operatori volta alla collaborazione, valorizzazione e promozione membri aderenti ai Saperi delle Marche Rurali

Oltre ai requisiti obbligatori per tutte le categorie di operatori sono previsti requisiti specifici obbligatori per singola categoria come di seguito riportato:

REQUISITI SPECIFICI OBBLIGATORI AZIENDE DI PRODUZIONE E TRASFORMAZIONE DELLE PRODUZIONI TIPICHE:	SI	NO
locale di accoglienza per gli ospiti, un punto degustazione attrezzato, un punto informativo con il materiale predisposto o approvato dalla Regione Marche / GAL		
Disponibilità di punto vendita presso la propria struttura o di un accordo con un negozio nelle vicinanze per consentire l'acquisto dei prodotti		

REQUISITI SPECIFICI OBBLIGATORI RISTORANTI – TRATTORIE – OSTERIE – AGRITURISMI CON RISTORAZIONE:	SI	NO
Garantire nel menù piatti, prodotti tipici e olii della zona, rispettando la stagionalità (ove possibile) abbinati a olii e vini del territorio		
Garantire almeno un'opzione di pasto dedicato a vegetariani (e/o celiaci e vegani) offrendo scelte che rispettino le esigenze alimentari specifiche e promuovano inclusività nell'esperienza gastronomica		
Solo per gli agriturismi: se vendono prodotti aziendali o del territorio, disporre un punto attrezzato con le informazioni		

REQUISITI SPECIFICI OBBLIGATORI ENOTECHE:	SI	NO
Disporre di una carta dei vini che includa produzioni provenienti dalle aree dei GAL e garantire la presenza di aziende vitivinicole che aderiscono al progetto dei Saperi delle Marche Rurali		
Presentare i vini attraverso un'adeguata esposizione che valorizzi le imprese e il territorio		

REQUISITI SPECIFICI OBBLIGATORI ARTIGIANI:	SI	NO
Essere in grado di mostrare e illustrare il processo di lavorazione del prodotto artigianale		
Presenza di spazi adeguati e idonei per la dimostrazione		

REQUISITI SPECIFICI OBBLIGATORI TOUR OPERATOR:	SI	NO
Creare pacchetti turistici predisposti con l'obiettivo di agevolare l'incoming turistico nelle strutture che aderiscono ai Saperi delle Marche Rurali, ideare e commercializzare esperienze e attività in collaborazione con le aziende aderenti ai Saperi delle Marche Rurali, organizzare visite guidate eccetera, che valorizzino il territorio e i cluster di prodotto collegati al progetto.		
Sviluppare soluzioni per la prenotazione delle esperienze (dirette e/o indirette)		
In occasione di presenza in fiere di settore, promuovere il progetto Saperi delle Marche Rurali e commercializzare le relative esperienze.		

REQUISITI SPECIFICI OBBLIGATORI STRUTTURE RICETTIVE:	SI	NO
Disporre di personale qualificato in grado di fornire informazioni sugli itinerari e sulle aziende e le proposte (esperienze e attività) degli aderenti ai Sapori delle Marche Rurali		
Se la struttura è dotata di ristorante, avere i medesimi requisiti richiesti agli operatori appartenenti alla categoria ristorante		
Se la struttura è dotata di bar, avere i requisiti previsti per le categorie enoteche		

REQUISITI OPZIONALI CHE AGGIUNGONO VALORE:	SI	NO
Apertura domenicale/festiva		
<input type="checkbox"/> Sommelier (per ristorante ed enoteche)		
<input type="checkbox"/> Sommelier della birra		
<input type="checkbox"/> Sommelier dell'olio		
Menù bambini (per ristoranti, trattoria e agriturismi con ristorazione)		
Noleggio attrezzatura per escursioni		
Accordi specifici di fornitura o convenzioni con le altre imprese e operatori dell'agroalimentare		
Promozione e prenotazione, anche in accordo con altre tipologie di fornitori di servizi, di esperienze: Bike / Cavallo / Trekking / Detox / Visite culturali		
Offerta di kit base per i possessori di animali di piccola taglia		
Area giochi o animazioni per bambini		

Gli operatori che non dispongono al momento della richiesta di adesione di tutti requisiti obbligatori, ma che si stanno preparando per implementarli, possono compilare la scheda di adesione al progetto "Sapori delle Marche Rurali" per entrare nel data base e, quando pronti, sottoscrivere il Protocollo.

7) IMPEGNI DEGLI ADERENTI

Tutti gli aderenti devono attenersi al rispetto dei requisiti previsti dal Protocollo di Adesione dei "Sapori delle Marche Rurali", pena la esclusione dagli elenchi degli operatori aderenti al progetto.

1. fornire al GAL territoriale, con il supporto dei product manager, dati e informazioni relativi all'esercizio che corrispondano alla realtà;
2. fornire al GAL territoriale, con il supporto dei product manager, **almeno 3 fotografie in formato digitale** ad alta definizione dell'esercizio (interni ed esterno) e dei servizi proposti e di tutto quanto possa essere importante a livello di offerta turistica per i praticanti delle attività riferite;

3. fornire al GAL territoriale, con il supporto dei product manager, materiali nei tempi e formati che di volta in volta possono essere richiesti;
4. garantire la **disponibilità per i periodi dichiarati** (garantire il periodo di apertura indicata);
5. inserire nel proprio sito/profilo social, nel materiale promozionale e all'ingresso dei locali le informazioni del progetto (logo, locandine, ecc.) in luogo sufficientemente visibile;
6. tutti gli aderenti si impegnano a segnalare tempestivamente per iscritto ai Gal e ai Product Manager di riferimento ogni variazione rispetto alle dotazioni, ai locali, ai servizi forniti e ai dati aziendali. Eventuali variazioni di dati concernenti la propria attività turistica, dei periodi e orari di apertura, come anche delle condizioni praticate per la vendita dei prodotti, per le degustazioni e per i menù tipici dovranno essere tempestivamente comunicate come sopra e direttamente aggiornate nei supporti digitali di comunicazione e promo-commercializzazione attivati con il progetto Sapori delle Marche Rurali (es. DMS regionale e/o TDH nazionale);
7. Tutti gli aderenti si impegnano a partecipare ai momenti di formazione e comunicazione organizzati dai Gal di riferimento e da quello capofila Gal Montefeltro, oltre che aderire ai canali social e web promossi dal progetto;
8. per l'elaborazione delle strategie, la valutazione delle azioni intraprese e per soli fini statistici, verranno richiesti dati generali sull'andamento delle prenotazioni inerenti ai Sapori delle Marche Rurali;
9. dare disponibilità, ove possibile, a partecipare alle riunioni per il coordinamento del progetto al fine di condividere e programmare le strategie corali di sviluppo e promo-commercializzazione.

8) VANTAGGI PER GLI OPERATORI ADERENTI

La sottoscrizione del Protocollo di Adesione ai "Sapori delle Marche Rurali" offre agli operatori del settore enogastronomico, agricolo e turistico un'importante opportunità di crescita. L'adesione consente di entrare in una rete che promuove qualità, sostenibilità e collaborazione, offrendo visibilità strutturata e valorizzando l'identità del territorio marchigiano.

Gli aderenti beneficiano di un logo identificativo collettivo riconoscibile, risorse e strumenti condivisi, oltre a un supporto costante per raggiungere nuovi segmenti di mercato e migliorare la propria offerta. L'adesione al progetto consente:

- **Maggiore visibilità e promozione**
L'adesione al progetto attraverso il Protocollo garantisce una presenza strutturata all'interno di reti e canali di comunicazione condivisi, come portali e siti web (per esempio il DMS regionale e ad esso collegato il TDH nazionale), social media, eventi, iniziative promozionali e fiere nazionali e internazionali. Ciò amplia il bacino di potenziali clienti e rafforza l'immagine dell'operatore sul mercato.
- **Valorizzazione dell'identità territoriale**
Partecipando a un circuito che mette al centro tradizione e tipicità marchigiane si rafforza l'autenticità dell'offerta. L'operatore diventa così un ambasciatore del territorio, distinguendosi da proposte più generiche.
- **Accesso a una rete di collaborazioni con valori condivisi**
Entrare nella rete degli aderenti significa poter contare su partner che condividono la stessa visione di qualità, sostenibilità e promozione delle eccellenze locali. Questa sinergia favorisce lo scambio di idee, progetti e risorse, creando nuove opportunità di business.
- **Sviluppo di un pubblico più ampio e targettizzato e miglioramento della reputazione e della credibilità**

Attraverso la promozione si raggiungono viaggiatori interessati a esperienze autentiche, al turismo rurale ed enogastronomico. Questo consente di intercettare segmenti di mercato ben definiti e realmente interessati all'offerta marchigiana.

- **Miglioramento della qualità dell'offerta**

Attraverso la garanzia della proposta che risponde a determinati requisiti richiesti dal mercato. Ciò consente di offrire esperienze sempre più curate e complete, soddisfacendo le aspettative di qualità del visitatore.

- **Maggiore sostenibilità economica e ambientale**

Promuove un approccio rispettoso delle risorse naturali, incoraggiando pratiche produttive e turistiche a basso impatto. In questo modo, gli operatori possono rendere la propria attività più stabile nel lungo periodo, tutelando il paesaggio e le comunità locali.

- **Opportunità di destagionalizzazione**

Puntare su prodotti tipici, eventi ed esperienze che vanno oltre i mesi estivi o le alte stagionalità, contribuisce a distribuire i flussi turistici durante tutto l'anno. Ciò favorisce la continuità lavorativa e il benessere economico degli operatori.

9) RINUNCIA

Gli aderenti hanno diritto di rinunciare in qualsiasi momento all'adesione.

La rinuncia andrà trasmessa via email al Gal ed al Product Manager di riferimento e comporterà la cancellazione dai supporti promozionali digitali e l'esclusione da tutte le azioni promozionali previsti nel progetto "Sapori delle Marche Rurali", oltre al divieto di utilizzo del logo.

10) REVOCA

La perdita dei requisiti base, dotazioni e servizi obbligatori indicati nel presente Protocollo di Adesione, la mancata collaborazione attiva alle iniziative o la non risposta alle richieste dei Gal e dei Product Manager in relazione al Protocollo sottoscritto, possono comportare l'esclusione dal progetto "Sapori delle Marche Rurali".

L'esclusione verrà comunicata all'operatore interessato attraverso email.

11) NORMA DI RINVIO

Per tutto quanto non espressamente previsto si rinvia alle norme del codice civile e alle disposizioni delle leggi di settore.

Luogo e data _____

Timbro

Firma

Al fine di completare l'adesione il presente protocollo deve essere riconsegnato entro 5 giorni dall'invio all'indirizzo email del GAL di riferimento del proprio territorio e all'indirizzo email del product manager di riferimento, allegando la scheda di adesione.